

咖啡知识培训

制作人：PPT制作者
时间：2024年X月

目录

- 第1章 咖啡的历史
- 第2章 咖啡的种类
- 第3章 咖啡的烘焙
- 第4章 咖啡的萃取
- 第5章 咖啡与健康
- 第6章 总结与展望

• 01

第一章 咖啡的历史

01 非洲发现

传说咖啡起源于非洲的埃塞俄比亚高地

02 传入中东

咖啡渐渐传播到中东地区

03

咖啡在欧洲的传播

土耳其传入

咖啡通过土耳其传入欧洲

17世纪流行

在17世纪开始在欧洲流行

咖啡在美洲的传播

咖啡在17世纪传入美洲，成为拉丁美洲国家的重要农产品。巴西成为全球最大的咖啡生产国之一。

咖啡文化的演变

文化意义

咖啡的文化意义逐渐演变

日常生活

成为人们日常生活中不可或缺的一部分

咖啡文化的体现

咖啡文化在不同国家有着不同的体现形式。它既是一种社交方式，也是一种生活态度，承载着人们对生活的热爱和追求。

● 02

第2章 咖啡的种类

阿拉伯卡啡和罗布斯塔咖啡

阿拉伯卡啡和罗布斯塔咖啡是两种常见的咖啡种类。阿拉伯卡啡口感更为细腻，罗布斯塔咖啡更加浓郁。不同种类的咖啡适合不同的口味需求，选择适合自己口味的咖啡种类可以带来更好的品尝体验。

世界各地的特色咖啡

哥伦比亚的哥
伦比亚咖啡

风味独特

埃塞俄比亚的
亚美公主咖啡

香气浓郁

巴西的巴西咖
啡

苦甜平衡

牙买加的蓝山
咖啡

口感细腻

01

浅焙

酸度较高

02

中焙

口感平衡

03

深焙

苦味浓郁

咖啡的加工方式

干处理

干处理是一种将咖啡果皮去除后自然晾晒的加工方式，可使咖啡豆带有更多果酸和清晰的果味。

湿处理

湿处理是一种去除果皮后立即进行浸泡处理的方式，使咖啡豆口感更加平衡并减少酸味。

总结

了解咖啡的种类、特色、烘焙等级和加工方式可以帮助我们更好地欣赏咖啡的丰富多样性，根据自己的口味喜好选择合适的咖啡品种和烘焙程度，享受一杯独特的咖啡体验。

● 03

第3章 咖啡的烘焙

咖啡的烘焙过程

咖啡生豆经过清洗、烘焙等步骤。烘焙过程中控制温度和时间是关键，不同的烘焙程度会影响咖啡豆的风味和口感。

烘焙对咖啡豆的影响

影响一

风味受烘焙程度影响

影响三

过度或不足烘焙均会影响

影响二

口感受烘焙过程影响

咖啡烘焙的技巧

技巧一

熟练掌握提高咖啡
豆品质

技巧二

不断尝试改进烘焙
技术

不同烘焙方式的比较

传统烘焙

介绍传统烘焙方式

现代烘焙

介绍现代烘焙方式

异同比较

分析传统和现代烘焙方式的异同

风味影响

不同烘焙方式对咖啡风味的影响

01 **步骤一**
清洗生豆

02 **步骤二**
烘焙控制温度

03 **步骤三**
烘焙控制时间

● 04

第4章 咖啡的萃取

01

咖啡萃取方式

通过水和咖啡粉末接触，将咖啡精华萃取出来

02

关键因素

控制水温、水质和时间是影响咖啡萃取的关键因素

03

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/245200040330011131>